



Viagens pela memória

O AMOR POR MOÇAMBIQUE E A PAIXÃO PELA COZINHA JUNTARAM-SE. O CASAMENTO CHAMA-SE IBO.

Texto de Carla Macedo • Fotografia de Ana Paula Carvalho

Era uma vez um armazém de sal. As fotografias do século XIX assim o testemunham, colocadas na parede, junto ao mezanino. Quem almoça de costas para o rio pode admirar a pequena praia de areia que se formava no Cais do Sodré, as mulheres trabalhadoras daqueles tempos e o ambiente industrial da zona ribeirinha da cidade.

Um quotidiano muito mais distante geograficamente, mais próximo na linha do tempo, é retratado, também a preto e branco, junto às escadas do Ibo: uma árvore enorme como só um embondeiro pode ser e os olhos amendoados de uma moçambicana, captados por Carla Delgado, já fizeram tropeçar alguns clientes ansiosos por experimentar os sabores austrais.

Estes dois conjuntos de fotografias a preto e branco podem funcionar como legendas perfeitas do restaurante Ibo. A partir deles podem ser contadas quase todas as histórias pertinentes para quem vem aqui fazer uma refeição. É que o Ibo nasce da intercepção de dois tempos e dois lugares e da sua reinterpretação.

O antigo armazém de sal já, há muito tempo, tinha passado a ser um restaurante. Mas em Junho de 2008 e depois da intervenção da Arquiprojecta, de Conceição e Dante Macedo, o Ibo abriu as portas. Por fora, distingue-se dos demais pela cor mais clara que o habitual ocre do tijolo burro. Por dentro as opções realçam a estrutura original, com traves e vigas assumidas. A cor escolhida para o interior foi o branco, para que a luminosidade do Tejo se prolongasse. As cadeiras rotativas foram escolhidas de forma a que, sem nenhum esforço, qualquer cliente rodasse sobre si mesmo e ficasse virado para o rio.

A escolha deste local não é um acaso. A busca foi intensa e a intenção clara: encontrar um espaço de partida para as viagens ancestrais que levaram os portugueses a Moçambique. Porque o restaurante esteve sempre para se chamar Ibo, numa homenagem à terra que o proprietário estima como sua. Daniel Pedrosa Lopes é um apaixonado por Moçambique e deu ao restaurante o nome da capital das Quirimbas, por causa do sentimento que o acompanhou a vida toda. A associação com o filho, o chef João Pedrosa, era óbvia. Juntou-se o amor à paixão como quem junta a fome com a vontade de comer e assim nascia um negócio de família.

Não é, no entanto, um restaurante africano. É um restaurante onde os pratos de sabor moçambicano estão devidamente assinalados na carta. Para que não restem dúvidas, segue a lista: o caril de camarão, o chacuti de cabrito, os camarões à Laurentina ou o frango à zambeziana são pratos que acordam lembranças. Mas há outras iguarias, menos identificáveis na sua origem nacional, feitas com o mesmo empenho e qualidade. É que no Ibo come-se bem, mesmo que seja "apenas" uma salada de caranguejo...

Armazém A, Cais do Sodré, Lisboa. Tel. 21 342 36 11. www.ibo-restaurante.pt
Terça a domingo, das 12h30 às 23h00. Fecha domingo ao jantar e segunda. Preço médio sem vinho: €30.



Banana flambé com gelado de baunilha caseiro.

